



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**LIBRETTO ISTRUZIONI  
INSTRUCTION BOOKLET  
NOTICE D'INSTRUCTION  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
FOLLETO DE INSTRUCCIONES**

***PRONTOGRILL***

type F627.EU (mod. F617)

type F628.EU (mod. F615)





Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Questo simbolo vi invita a leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso dell'apparecchio, ed eventualmente informare terzi, se necessario.

**CONSERVARE IL LIBRETTO PER ULTERIORI CONSULTAZIONI.**



Questo simbolo vi invita a prestare attenzione, ed a leggere gli specifici avvertimenti sul libretto istruzioni.

Se nella lettura di questo libretto d'uso alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo indicato in ultima pagina.

## AVVERTENZE GENERALI

- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, per la cottura di alimenti, secondo le modalità riportate nel presente manuale. Può essere utilizzato in ambienti chiusi, oppure in ambienti semichiusi (balcone/veranda/loggia,...), solo a condizione che l'apparecchio non sia esposto ad agenti atmosferici (sole, pioggia, umidità, vento, ecc.). L'apparecchio non deve essere utilizzato in ambienti esterni
- Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
- Esempi di apparecchi per ambiente domestico sono apparecchi per tipiche funzioni domestiche, usati in ambito domestico, che possono essere utilizzati per tipiche funzioni domestiche anche da persone non esperte:
  - in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro similari;
  - in aziende agricole o similari;
  - da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - in ambienti del tipo bed and breakfast.
- Durante l'impiego la bistecchiera si scalda: quindi toccare solo: impugnature, tasti e interruttore. Evitare il contatto con le parti metalliche, e con la griglia doppia di cottura.
- Non spostare o sollevare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Appoggiare sulla resistenza solo ed unicamente le griglie di cottura. Sulla resistenza e/o sulle griglie di cottura non appoggiare alcuna pentola, teglia, foglio di alluminio, ecc..., perchè impediscono la dissipazione del calore e danneggiano in modo irreparabile l'apparecchio.
- L'apparecchio potrà essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, purchè ricevano la necessaria sorveglianza o istruzioni riguardanti l'uso in sicurezza dell'apparecchio e che siano consci dei potenziali pericoli o se sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non possono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione lontani dai bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Attenzione: quando si utilizzano apparecchi elettrici, occorre sempre rispettare le precauzioni di sicurezza di base per evitare i rischi di incendio, di scosse elettriche e di lesioni fisiche.
- Se l'apparecchio non è in funzione togliere la spina dalla presa di corrente.
- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per disinserire la spina dalla presa di corrente.
- Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio.



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima di assemblare, smontare e prima di pulire l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non toccare l'apparecchio con mani e piedi bagnati.
- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia ecc..).
- Inserire solo acqua e nessun altro liquido o solido.
- Non inserire acqua oltre il livello massimo indicato all'interno del vassoio (1,5L).
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di calore.
- Al fine di proteggersi da ogni rischio di shock elettrico, non immergere la spina, il cordone elettrico e l'apparecchio nell'acqua od in nessun altro liquido.
- Attenzione: per la cottura non utilizzare benzina o altri combustibili liquidi, né carbone o legna.
- Attenzione: per evitare il surriscaldamento non coprire l'apparecchio.
- Attenzione: le temperature delle superfici accessibili possono essere elevate quando l'apparecchio è in funzione.

#### INSTALLAZIONE

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo, punti metallici, ecc...) non devono essere lasciati alla portata di bambini o persone irresponsabili, in quanto possibili fonti di pericolo, ma vanno smaltiti secondo le norme vigenti.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (tensione, ecc..) corrispondano a quelli della vostra rete di distribuzione elettrica. Questo apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente dotata di un efficace dispositivo per la messa a terra (la casa costruttrice declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma). Verificare che sulla linea elettrica non siano collegati altri apparecchi ad elevato assorbimento, per evitare sovraccarichi e rischi di incendio. In generale è sconsigliato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe; se il loro uso si rendesse indispensabile, devono essere conformi alle vigenti norme di sicurezza e la portata in corrente (ampères) non deve essere inferiore a quella massima dell'apparecchio. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non venga rispettata.
- L'apparecchio non deve essere posizionato immediatamente al di sotto di una presa di corrente. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in modo da poter disinserire con facilità la spina in caso di emergenza.
- Prima di ogni utilizzo verificare che l'apparecchio sia in buono stato, che il cordone elettrico non sia danneggiato: in caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Assicurarsi che il cordone elettrico sia posizionato correttamente e non sia a contatto con parti calde o spigoli taglienti, né avvolto intorno all'apparecchio e non passi sotto la bistecchiera, non sia attorcigliato su se stesso e non si impigli, onde evitare una caduta dell'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio:
  - lontano da altre fonti di calore (ad es. altri forni, fornello gas, ecc. ), da materiali infiammabili (tappezzerie, ecc.), materiale esplosivo (bombolette spray) e da materiali che possono deformarsi con il calore; verificare che lo spazio libero attorno all'apparecchio sia di almeno 50 cm.



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- su un piano d'appoggio orizzontale, ben stabile e resistente al calore, la cui superficie non sia delicata (ad esempio mobili laccati, tovaglie, ecc), in posizione dove non possa subire urti, e a debita distanza dal bordo del mobile, per evitare cadute.
- lontano da contenitori di liquidi, ad esempio lavelli ecc. Nel caso dovesse inavvertitamente bagnarsi o immergersi in un liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente, farlo raffreddare, asciugarlo con cura, e verificare che le parti elettriche non si siano bagnate; in caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- L'utilizzatore non deve lasciare l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Se l'apparecchio fosse impolverato, prima dell'utilizzo sarà necessario lavarlo: vedi paragrafo "Pulizia e Manutenzione".
- Questo apparecchio non è destinato a essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato, per evitare il rischio di incendio nel caso l'apparecchio sia coperto o sia posizionato in modo non corretto.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e farlo controllare da personale professionalmente qualificato; le riparazioni effettuate da personale non qualificato possono essere pericolose e fanno decadere la garanzia.

## **ISTRUZIONI DI IMPIEGO**

### **Attenzione:**

- togliere sempre la spina dalla presa di corrente, prima di ogni operazione di assemblaggio, preparazione per l'uso, smontaggio e pulizia dell'apparecchio.
- la bistecchiera deve essere utilizzata solo completa di vassoio interno che inoltre deve essere correttamente inserito e con acqua al suo interno.

Alloggiare il vassoio interno in alluminio (2) nel corpo principale (1) e in modo che l'asta della resistenza si inserisca nelle apposite asole laterali. Versare 1,5 litri d'acqua, inserire l'elemento riscaldante (verificare prima che l'interruttore è in pos. spento "0") e al di sopra posizionare la griglia di cottura (3).

Inserire la spina nella presa, accendere la resistenza agendo sull'interruttore (pos. I), (4): la spia luminosa segnala che l'apparecchio è in funzione.

Attenzione! Se l'elemento riscaldante (5) non è correttamente inserito nella propria sede, la resistenza non si accende: il "click" del micro interruttore interno di sicurezza indica la giusta introduzione.

### **1° Accensione**

Far funzionare la bistecchiera "a vuoto" per 15 min., per eliminare "l'odore di nuovo" ed eventuali oli residui di lavorazione. Terminato il ciclo, disinserire la spina dalla presa di corrente ed attendere che si sia raffreddata, prima di rimuovere gli accessori.

### **Funzionamento**

Disporre gli alimenti sulla griglia di cottura e alloggiarla nella propria sede, nella posizione più idonea per cuocere: la pos."1" è la più distante dalla resistenza elettrica, la pos."2" è la media, la pos."3" è la più vicina alla resistenza elettrica.

La griglia doppia (7) si appoggia sopra la griglia di cottura; aprire la griglia doppia di cottura ed inserire gli alimenti fra le due griglie, chiuderla, e alloggiarla sopra la resistenza. Durante la cottura la griglia si scalda quindi per girarla e/o aprirla utilizzare unicamente le impugnature.

Inserire la spina nella presa, accendere la resistenza agendo sull'interruttore (pos. I).

Durante l'impiego verificare costantemente che l'acqua sia sempre presente nel vassoio interno: 1,5 litri d'acqua permettono un'autonomia di circa 2 ore di funzionamento. Nel caso di rabbocchi aggiungere dopo aver spento la resistenza elettrica, prestando particolare attenzione a non bagnare le parti elettriche (interruttore, resistenza, ecc.): qualora succeda, togliere la spina dalla presa di corrente, asciugare con cura e accertarsi che i componenti elettrici (interruttore, micro-interruttore, ecc.) non si siano bagnati, poi riaccendere l'apparecchio.



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere sorvegliato per intervenire qualora subentrino azioni che compromettono la sicurezza.

Ultimato l'utilizzo, spegnere l'apparecchio agendo sull'interruttore, poi togliere la spina dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.

**Per lunghi periodi di inattività, togliere la spina dalla presa di corrente.**

#### **Assemblaggio del supporto da pavimento (6) (mod.F628.EU)**

Il modello F628.EU è corredato con supporto da pavimento.

Il supporto è composto da:

- |                                   |                                |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| a) n°1 cavallotto lungo 44 cm.    | b) n°1 cavallotto lungo 40 cm. |
| c) n°2 coppie di gambe snodabili. | d) n°4 Gommini                 |

Applicare alle estremità delle gambe i gommini, (vedi fig.4).

Innestare a fondo (per circa 5 cm) i due cavallotti prima in una poi nell'altra coppia di gambe. Le gambe devono essere orientate in modo corretto, quindi risultare il prolungamento dei cavallotti. L'innesto risulterà forzato per cui necessita premere con forza.

Aprire il supporto e collocare la bistecchiera in modo che il tratto lineare di ciascun cavallotto si posizioni all'interno dei bordi del corpo principale.

Per le avvertenze, le modalità d'installazione e di utilizzo dell'apparecchio completo di supporto, valgono le stesse indicazioni e avvertenze dei paragrafi precedenti.

#### **CONSIGLI PRATICI**

- Non utilizzare mai l'apparecchio senza acqua. Il cibo potrebbe diventare secco e duro, il grasso proveniente dagli alimenti potrebbe bruciare sulla resistenza e dal vassoio si spargerebbe poi del fumo e uno sgradevole odore. (Il fumo proveniente dal grasso degli alimenti potrebbe causare panico e danni.)
- Asciugare perfettamente la carne prima di deporla sulla griglia di cottura.
- Voltare più volte i cibi in cottura, ruotare la griglia agendo tramite la sola impugnatura, evitare di usare la forchetta o altri utensili appuntiti.
- Durante la cottura potete cospargere delicatamente la carne con salsa formata da olio, succo di limone e sostanze aromatiche a piacere.
- Sale e pepe vanno aggiunti all'ultimo momento.
- Pulire accuratamente la griglia dopo l'uso e riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Nella tabella sottostante troverete alcuni consigli utili per cuocere gli alimenti, in merito ai tempi di funzionamento si segnala che sono indicativi.

#### COTTURA ALLA GRIGLIA

| Tipo di carne       | Spessore | al sangue | medio                    | ben cotto                |
|---------------------|----------|-----------|--------------------------|--------------------------|
| <b>Manzo</b>        |          |           |                          |                          |
| bistecca            | cm.3     | 5'        | 8'                       | 12'                      |
| costoletta          | cm.4     | 9'        | 12'                      | 18'                      |
| sottofiletto        | cm.4     | 8'        | 12'                      | 18'                      |
| spiedini            | -        | 8'        | 10'                      | 12'                      |
| svizzere            | cm.3     | 8'        | 10'                      | 12'                      |
| <b>Vitello</b>      |          |           |                          |                          |
| scaloppine          | cm.1     | -         | 5'                       | 8'                       |
| costoletta          | cm.2     | -         | 10'                      | 15'                      |
| spiedini            | -        | -         | 12'                      | 15'                      |
| grandi pezzi        | -        | -         | 18' ogni 300 gr. di peso | -                        |
| <b>Maiale</b>       |          |           |                          |                          |
| bistecca            | cm.2     | -         | -                        | 12'                      |
| costoletta          | cm.2     | -         | -                        | 12'                      |
| grandi pezzi        | -        | -         | -                        | 18' ogni 300 gr. di peso |
| spiedini            | -        | -         | 10'                      | 13'                      |
| <b>Agnello</b>      |          |           |                          |                          |
| costoletta          | cm.1     | 4'        | 5'                       | 8'                       |
| spiedini cosciotto  | -        | -         | 8'                       | 10'                      |
| sella               | -        | -         | 30' ogni Kg.             | -                        |
|                     | -        | -         | 30' ogni Kg.             | -                        |
| <b>Pollame</b>      |          |           |                          |                          |
| pollo intero aperto | -        | -         | 40'                      | -                        |
| pollo a pezzi       | -        | -         | 40'                      | -                        |
| piccione            | -        | -         | 30'                      | -                        |
| anatra              | -        | -         | 50'                      | -                        |
| <b>Pesci</b>        |          |           |                          |                          |
| interi              | cm.4     | -         | 18'                      | -                        |
| interi piccoli      | cm.2     | -         | 8'                       | -                        |
| filetti             | -        | -         | 6'                       | -                        |
| trance              | cm.2     | -         | 8'                       | -                        |



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### **PULIZIA E MANUTENZIONE**

**Attenzione:** prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo, disinserire la spina dalla presa di corrente ed attendere che si sia raffreddato. L'apparecchio ed i suoi accessori (corpo, vassoio, griglie) necessitano una pulizia accurata e frequente, questo evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.

- Per la pulizia del corpo e del vassoio utilizzare una spugna morbida inumidita con un normale detersivo per stoviglie, sciacquare con acqua. Eventuali abrasivi graffiano la superficie in modo irreparabile. Il vassoio in alluminio può essere lavato in lavastoviglie.
- L'elemento riscaldante può essere pulito unicamente con un panno morbido leggermente inbevuto d'acqua e/o normale detersivo. Non può essere lavato in lavastoviglie e neppure sotto il getto d'acqua: nel caso le parti elettriche (inclusi cordone e spina) si bagnino, asciugare con cura e completamente prima dell'utilizzo.
- Per la pulizia delle griglie di cottura, utilizzare una spazzola con setole in plastica, acqua tiepida e un normale detersivo per stoviglie, risciacquare poi con acqua abbondante, e asciugare con cura. La griglia di cottura può essere lavata in lavastoviglie.
- Quando non si utilizza l'apparecchio, riporlo in un luogo asciutto.
- Se si decide di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliando il cavo di alimentazione (prima assicurarsi d'aver tolto la spina dalla presa di corrente), e di rendere innocue quelle parti che sono pericolose qualora utilizzate per gioco dai bambini, come ad esempio la resistenza elettrica.

#### **Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea direttiva 2011/65/UE.**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.





Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



This symbol invites you to read these instructions carefully before using the appliance, and also inform third parties of them, if necessary.

**KEEP THIS MANUAL IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.**



This symbol invites you pay careful attention, and read the specific information in the instructions manual.

Should any parts of this manual be difficult to understand or if you have any questions, please contact the manufacturer at the details indicated on the last page before using the product.

## GENERAL WARNINGS

This appliance is solely for domestic use and for cooking food according to the methods described herein. It can be used in closed or semi-closed environments (balcony, veranda, terrace, ...) only on condition that the appliance is not exposed to atmospheric conditions (sunlight, rain, humidity, wind, etc..). The appliance must not be used outdoors.

Any other use should be considered inappropriate and dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or irresponsible use and/or by repairs done by an unqualified person.

Examples of appliances for domestic use are those used for typical domestic reasons, in domestic environments and that can be used by non-experts:

- in shops, offices and other similar places of work;
- in farming businesses or similar businesses;
- by guests in hotels, motels and other residential type environments;
- in bed and breakfast type environments.

- During use, the grill becomes hot: touch only: the handle, buttons and switch. Avoid touching metal parts, and the double cooking grill.
- Do not move or lift the grill when it is on.
- Place only the cooking grills on top of the element, nothing else. Do not place the following on the element and/or the cooking grills: pans, baking trays, aluminium foil, etc because they prevent the transfer of heat and they can permanently damage the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazard involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Warning: when using electrical appliances, always adhere to basic safety precautions to prevent the risk of fire, electric shocks and physical injury.
- If the appliance is not being used, unplug it from the plug point.
- Do not pull on the power cable or the appliance itself to unplug the appliance from the plug point.
- Do not pull on the power cable to move the appliance.
- Always unplug the appliance from the plug point before assembly, disassembly or cleaning the appliance.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its technical assistance centre or by someone who is similarly qualified, in order to prevent any risks.
- Do not touch the appliance with wet hands or feet.





Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Do not leave the appliance exposed to atmospheric conditions (sun, rain, etc..).
- Add only water and no other liquid or solid.
- Do not add water above the maximum level indicated on the tray (1.5L).
- Do not use the appliance as a heater.
- In order to protect yourself from electric shocks, do not immerse the plug, the power cable or the appliance in water or any other liquid.
- Warning: when cooking, do not use petrol or any other combustible liquid, nor charcoal or wood.
- Warning: in order to avoid overheating, do not cover the appliance.
- Warning: the temperatures of the accessible surfaces may be elevated when the appliance is in use.

#### INSTALLATION

- After having removed the packaging, ensure that the appliance is in good order; if you have any doubts, do not use it and consult a qualified professional. The packaging (plastic bags, polystyrene, staples etc...) must not be left within reach of children or irresponsible people, as they pose health risks. They must be disposed of according to applicable regulations.
- Before plugging in the appliance, ensure that the details on the identification plate (power, etc...) correspond to those of your power supply. This appliance must be connected to a plug point that is correctly earthed (the manufacturer does not accept any responsibility if this is not adhered to). Ensure that other high power appliances are not connected to the same power point in order to avoid overloading and fire risks. The use of adaptors, multiple plug points or extensions is generally not advisable; if it is necessary to use them, they must conform with safety regulations and the total current (amps) must not be rated lower than the maximum current of the appliance. The manufacturer does not accept any responsibility if this safety norm is not adhered to.
- The appliance must not be placed directly beneath a plug point.  
The plug point must be easily accessible so as to easily remove the plug in case of an emergency.
- Before each use, ensure that the appliance is in good order, that the power cable is not damaged: if you have any doubts, consult a qualified professional.
- Ensure that the power cable is correctly positioned and does not come into contact with hot parts or sharp edges, or become wound around the appliance itself, pass underneath the grill, is not twisted and does not snag, in order to prevent the appliance from falling.
- Position the appliance:
  - far from other heat sources (e.g. ovens, gas stoves etc.), flammable materials (tapestries, etc.), explosive materials (spray cans) and materials that can become deformed with heat; ensure that there is at least 50cm of free space around the appliance.
  - on a horizontal surface that is stable and heat resistant, on a surface that is not delicate (e.g. lacquered surfaces, table cloths etc), where it will not be bumped and is sufficiently far from the edge of the furniture to prevent the appliance from falling.
  - far from containers holding liquids (e.g. a sink). If the appliance should inadvertently become wet or submerged in a liquid, unplug the appliance immediately, allow it to cool down, dry it carefully and ensure that the electrical parts are not wet; if you have any doubts, consult a qualified professional.
- The user must not leave the appliance unattended when it is connect to the power supply.
- If the appliance is dusty, it must be cleaned before using it: refer to the "Cleaning and Maintenance" paragraph.
- This appliance is not to be used with an external timer or with a separate distance control unit. This is to prevent fire hazards should the appliance be covered or incorrectly positioned.



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- If there is a fault or the appliance is not working correctly, switch it off and have it checked by a qualified professional. Repairs done by an unqualified person can be dangerous and cause the guarantee to become void.

## USER INSTRUCTIONS

### Warning:

- unplug the appliance from the power supply before assembly, getting it ready for use, disassembling and cleaning the appliance.

- the grill must only be used with an internal tray that has been correctly inserted and contains water.

Place the internal aluminium tray (2) into the main housing (1) of the grill so that the rod of the element is inserted in the side slots. Pour 1.5l of water, insert the heating element (check first that the switch is off "0") and place the cooking grill (3).

Plug in the appliance, turn on the element using the switch, (4) (place it on position 0): the light indicates that the appliance is working.

Warning! If the heating element (5) is not correctly inserted in its proper slot, the element will not turn on: the "click" of the internal safety micro switch indicates that it has been inserted correctly/

### First use

Run the grill "on empty" for 15 minutes to remove any "new smells" and any oil residue from the manufacturing process. When complete, unplug the appliance and wait for it to cool down before removing the accessories.

### Using the appliance

Arrange the food on the grill and place it in its seat, in the most suitable position for cooking: position "1" is the farthest from the heating element, "2" is in the middle and "3" is the closest. Insert the plug in the socket and turn on the heating element using the switch.

The double grill (7) is placed over the cooking grid; open the double cooking grill and place the food between the two grills, close it and place it on top of the element. While the cooking takes place, the grill becomes hot. Use only the handles to turn or open it.

Plug the appliance in, turn on the element using the switch (place it on position I).

When using the appliance, always make sure that the internal tray is always filled with water: 1.5 litres of water allow the appliance to run for 2 hours. If the water needs to be replenished, add it after having turned off the element, being careful not to wet the electrical parts (switch, element etc): should this occur, remove unplug the appliance, dry it carefully and check that all the electrical components (switch, micro-switch etc) are not wet. Thereafter, you can turn the appliance back on.

When in use, the appliance must be continuously checked in order to allow the user to intervene should events occur that could compromise safety.

When you are finished using it, turn the appliance off with the switch and then remove the plug from the plug point and allow the appliance to cool.

**If the appliance is not in use for long periods of time, remove the plug from the plug point.**

### Assembly of the floor support (6) (mod.F628.EU)

Model F628.EU comes with a floor support.

The support is made up of:

- |                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| a) 1 stand 44 cm long.         | b) 1 stand 40 cm long. |
| c) 2 pairs of articulated legs | d) 4 rubber stoppers   |

Apply the rubber stoppers to the legs.

Press the two stands down (about 5cm), first in one and then in the other pair of legs. The legs must face the right way so that the stands can be lengthened. It will be necessary to press down with force.

Open the support and place the grill so that the stands line up within the edges of the main body.

For warnings, installation and use of the appliance with the support, the same points outlined above apply.



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### PRACTICAL ADVICE

- Never use without water. The food could become dry and hard, the fat from the food could burn on the element and the tray could smoke and cause an unpleasant smell. (The smoke from the fat could cause panic and damage the appliance.)
- Dry meat carefully before placing it on the cooking grill.
- Turn the cooking food often, turn the grill only with the handle, avoid using a fork or other pointy utensils.
- When cooking, you can flavour the meat with a sauce made up of oil, lemon juice and spices to your liking.
- Salt and pepper should be added when the meat is almost cooked.
- Clean the appliance carefully after use and place it in a dry place.

The following table provides tips on cooking certain foods. Note that cooking times are only indicative.

#### GRILLING

| Type of meat       | Thickness | rare | medium             | well done          |
|--------------------|-----------|------|--------------------|--------------------|
| <b>Beef</b>        |           |      |                    |                    |
| steak              | 3cm       | 5'   | 8'                 | 12'                |
| chop               | 4cm       | 9'   | 12'                | 18'                |
| sirloin            | 4cm       | 8'   | 12'                | 18'                |
| kebabs             | -         | 8'   | 10'                | 12'                |
| burgers            | 3cm       | 8'   | 10'                | 12'                |
| <b>Veal</b>        |           |      |                    |                    |
| scallops           | 1cm       | -    | 5'                 | 8'                 |
| chop               | 2cm       | -    | 10'                | 15'                |
| kebabs             | -         | -    | 12'                | 15'                |
| large pieces       | -         | -    | 18' for every 300g | -                  |
| <b>Pork</b>        |           |      |                    |                    |
| steak              | 2cm       | -    | -                  | 12'                |
| chop               | 2cm       | -    | -                  | 12'                |
| large pieces       | -         | -    | -                  | 18' for every 300g |
| kebabs             | -         | -    | 10'                | 13'                |
| <b>Lamb</b>        |           |      |                    |                    |
| chop               | 1cm       | 4'   | 5'                 | 8'                 |
| leg kebabs         | -         | -    | 8'                 | 10'                |
| saddle             | -         | -    | 30' for every kg   | -                  |
| <b>Poultry</b>     |           |      |                    |                    |
| spatchcock chicken | -         | -    | 40'                | -                  |
| chicken pieces     | -         | -    | 40'                | -                  |
| pigeon             | -         | -    | 30'                | -                  |
| duck               | -         | -    | 50'                | -                  |
| <b>Fish</b>        |           |      |                    |                    |
| whole fish         | 4cm       | -    | 18'                | -                  |
| small whole fish   | 2cm       | -    | 8'                 | -                  |
| fillets            | -         | -    | 6'                 | -                  |
| slice              | 2cm       | -    | 8'                 | -                  |



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### **CLEANING AND MAINTENANCE**

**Warning:** before cleaning the appliance, turn it off, unplug it from the power supply and wait until it cools down. The appliance and its accessories (body, tray, grills) must be cleaned carefully and often. This prevents the formation of smoke and bad smells when cooking.

- In order to clean the body and the tray, use a soft, wet sponge with regular dish washing detergent. Rinse with water. Abrasives can permanently scratch the surface. The aluminium tray can be washed in the dishwasher.
- The heating element must only be cleaned with a soft cloth that has been slightly dampened either with just water and/or detergent. It cannot be washed in the dishwasher, nor under a stream of water: if the electrical parts (including the power cable and plug) get wet, dry carefully and completely before using it again.
- To clean the cooking grills, use a brush with plastic bristles, warm water and regular dish washing detergent. Rinse thoroughly with water and dry carefully. The cooking grill can be washed in a dishwasher.
- When the appliance is not in use, place it in a dry place.
- If you decide to no longer use the appliance, it is recommended that it is made inoperative by cutting the power cable (first ensure that the appliance has been unplugged from the power supply), and ensure that any parts that could represent a risk to playing children, such as the element, be put away.

#### **Correctly disposing of the product as per European Directive 2011/65/UE.**

At the end of its lifespan, the product must not be disposed of as part of ordinary waste.

It can be handed in to specific collection points set up by the municipality, or to retailers who provide such a service.

Disposing of an appliance in this way prevents negative consequences to the environment and health caused by inappropriate disposal. It allows for certain materials to be recuperated so as to save energy and resources. To highlight the fact that appliance should be disposed of separately, the product bears an icon showing a trash can with a line struck through it. Incorrect disposal of the product by the user will lead to administrative sanctions according to current regulations.





Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Mit diesem Symbol werden Sie aufgefordert, diese Gebrauchsanleitung vor Benutzung des Geräts aufmerksam durchzulesen und, falls notwendig, Dritte über ihren Inhalt zu informieren.

#### **DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.**



Mit diesem Symbol werden Sie aufgefordert, vorsichtig vorzugehen und die spezifischen Vorschriften in der Gebrauchsanleitung zu lesen.

Wenn man beim Durchlesen dieser Anleitung feststellt, dass bestimmte Teile nicht verstanden wurden oder wenn Zweifel auftauchen sollten, bitten wir Sie, sich vor Benutzung des Produktes an den Hersteller zu wenden, dessen Anschrift auf der letzten Seite angegeben ist.

### **SICHERHEITSHINWEISE**

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten zum Grillen von Lebensmitteln, unter Einhaltung der in der vorliegenden Gebrauchsanleitung aufgeführten Vorschriften, vorgesehen. Das Gerät kann in geschlossenen Räumen benutzt werden bzw. in halbgeschlossenen Räumen (Balkon/Veranda/Laube,...), aber nur unter der Voraussetzung, dass das es dort vor Witterungseinflüssen (Sonne, Regen, Feuchtigkeit, Wind, usw.) geschützt ist. Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.

Jede davon abweichende Verwendung wird als unsachgemäß und gefährlich angesehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die unsachgemäße, falsche und verantwortungslose Verwendung und/oder von unqualifiziertem Personal durchgeführte Reparaturen entstehen.

Haushaltsgeräte sind Geräte, die für typische Haushaltsfunktionen auch von unerfahrenen Personen, oder in den folgenden Umgebungen für typische Haushaltsfunktionen verwendet werden dürfen:

- In Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- In landwirtschaftlichen oder ähnlichen Unternehmen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
- In Umgebungen wie z.B. Frühstückspensionen.
- Beim Gebrauch wird der Grill heiß. Deshalb darf man nur die folgenden Stellen anfassen: Die Griffe, Tasten und den Schalter. Den Kontakt mit den Metallteilen und mit dem Doppelgrill vermeiden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht verschieben oder anheben.
- Ausschließlich den grills auf das Heizelement legen. Keine Töpfe, Backbleche, Alufolie, usw. auf das Heizelement und/oder den grills stellen bzw. legen, da die Wärmeableitung verhindert und das Gerät schwer beschädigt würde.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber verwendet werden und Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, wenn sie wurden Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts an einem sicheren way gegeben und zu verstehen, die Gefahren bewusst ist. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer wird nicht von Kindern gemacht werden, wenn sie älter als 8 sind und beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Achtung: Beim Umgang mit Elektrogeräten immer die grundsätzlichen Sicherheitsmaßnahmen beachten. Damit vermeiden Sie Brandgefahr sowie die Gefahr von Stromschlägen und Körperverletzungen,



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Wenn das Gerät nicht in Funktion ist, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Zum Herausziehen des Steckers aus der Steckdose nicht am Netzkabel oder am Gerät ziehen
- Zum Verschieben des Geräts nicht am Netzkabel ziehen.
- Vor dem Zusammenbauen, Zerlegen oder Säubern des Geräts immer zuerst den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Eine beschädigte Anschlussleitung muss vom Hersteller, von seinem Kundendienst oder von einem Fachmann, aber auf jeden Fall von einer qualifizierten Person ausgewechselt werden, damit jegliche Gefahr vermieden wird.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren.
- Das Gerät muss vor Witterungseinflüssen (z.B. Sonne, Regen usw.) geschützt werden.
- Ausschließlich Wasser und keine anderen flüssigen oder festen Stoff einfüllen.
- Die Schale nicht über die im Inneren der Schale angegebene max. Marke (1,5 Liter) hinaus mit Wasser füllen.
- Das Gerät nicht als Heizung verwenden.
- Um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, den Stecker, das Netzkabel und das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Achtung: Zum Grillen kein Benzin oder andere flüssige Brennstoffe, keine Holzkohle oder Holz, verwenden.
- Achtung: Zur Vermeidung von Überhitzung das Gerät nicht abdecken.
- Achtung: Während des Betriebs des Geräts können die erreichbaren Flächen sehr heiß werden.

#### **GEBRAUCHSVORBEREITUNG**

- Vergewissern Sie sich nach Auspacken des Geräts, dass das Gerät in einem guten Zustand ist. Im Zweifelsfall, das Gerät nicht benutzen, sondern erst von einem Fachmann überprüfen lassen. Halten Sie Kinder und hilfsbedürftige Personen vom Verpackungsmaterial fern (Kunststoffbeutel, Styropor, Heftklammern, usw.), da diese eine Gefahr darstellen könnten. Das Verpackungsmaterial ist vorschriftsmäßig zu entsorgen.
- Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, bitte kontrollieren, ob die Werte Ihres Stromnetzes mit den auf dem Geräteschild vermerkten Werten (Spannung, usw.) übereinstimmen. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden (der Hersteller übernimmt bei Nichteinhaltung dieser Vorschrift keine Haftung). An der Stromleitung dürfen keine anderen Geräte mit hoher Stromaufnahme angeschlossen sein, um Überlastungen und Brandgefahr zu vermeiden. Im Allgemeinen wird von der Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen abgeraten. Falls es jedoch unbedingt notwendig wäre, diese zu benutzen, vergewissern Sie sich, dass diese den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen, und dass deren Stromstärke (Ampere) nicht niedriger ist, als die maximale Stromstärke des Gerätes. Der Hersteller übernimmt bei Nichteinhaltung dieser Unfallverhütungsvorschrift keine Haftung.
- Das Gerät darf nicht unmittelbar unter einer Steckdose aufgestellt werden. Die Steckdose muss einfach erreichbar sein, so dass der Stecker bei einem Notfall sofort herausgezogen werden kann.
- Bevor Sie das Gerät benutzen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät in einem gutem Zustand und dass die Anschlussleitung nicht beschädigt ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall bitte an einen Fachmann.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel richtig liegt und keine heißen Teile oder scharfen Kanten berührt, dass es nicht um das Gerät gewickelt ist, unter dem Grill durchgeführt wird, Knoten hat oder irgendwo hängen bleiben kann, damit das Gerät nicht herunterfällt.



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Bei der Aufstellung des Geräts sind die folgenden Punkte zu beachten:
  - Das Gerät muss von anderen Wärmequellen (z.B. andere Öfen, Gasherde, usw.), von brennbarem Material (Polsterungen, usw.), explosionsgefährdetem Material (Sprühdosen, usw.) und von Material entfernt sein, welches sich bei Hitze verformen kann. Prüfen, ob um das Gerät herum ein freier Raum von mindestens 50 cm vorhanden ist.
  - Die Aufliegefläche des Geräts muss waagerecht, stabil und hitzebeständig sein. Empfindliche Oberflächen (z.B. lackierte Möbel, Tischdecken, usw.) und Positionen, in denen das Gerät angestoßen werden könnte, sind zu vermeiden. Wie auch die auch die Aufstellung an Kanten von Möbeln, um das Herunterfallen des Geräts zu vermeiden.
  - Das Gerät nicht in der Nähe von Behältern mit Flüssigkeiten, z.B. Waschbecken, usw. benutzen. Sollte das Gerät aus Versehen nass oder in eine Flüssigkeit eingetaucht werden, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen. Ihn sorgfältig abtrocknen und prüfen, ob die elektrischen Teile nass geworden sind. Wenden Sie sich bei Zweifeln bitte an einen Fachmann.
- Der Benutzer darf das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Wenn das Gerät staubig geworden ist, muss es vor Gebrauch abgewischt werden. Siehe Abschnitt "Säuberung und Wartung".
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem vorgesehen, damit eine Brandgefahr vermieden wird, wenn das Gerät abgedeckt oder nicht ordnungsgemäß aufgestellt wurde.
- Bei Störungen oder Funktionsuntüchtigkeit das Gerät ausschalten und es von einem Fachmann überprüfen lassen. Bei nicht von qualifizierten Fachleuten durchgeführten Reparaturen entsteht Gefahr und verfällt die Garantie.

## **GEBRAUCH**

### **Achtung:**

- Vor dem Zusammenbauen, der Vorbereitung auf den Gebrauch, der Zerlegung und Säuberung des Geräts immer zuerst den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Der Grill darf erst dann verwendet werden, wenn sich die Schale im Grill befindet. Diese muss richtig in den Grill eingesetzt worden sein und Wasser enthalten.

Die innere Aluminiumschale (2) in das Hauptgehäuse (1) setzen, so dass der Stab des Heizelements in die vorgesehenen seitlichen Öffnungen eingesteckt wird. 1,5 Liter Wasser einfüllen. Das Heizelement anbringen (vorher prüfen, ob der Schalter auf "0", d.h. auf aus steht) und oben darüber den grill (3). Den Stecker in die Steckdose stecken und das Heizelement mit dem Schalter (Pos. I), (4) einschalten. Die Einschaltung der Lampe zeigt an, dass das Gerät in Funktion ist.

Achtung! Wenn sich das Heizelement (5) nicht richtig in seinem Sitz befindet, schaltet es sich nicht ein. Ein "Klickgeräusch" des inneren Mikroschalters zeigt die richtige Anbringung des Heizelements an.

### **Erste Einschaltung**

Den leeren Grill 15 Minuten lang in Funktion lassen, damit der Geruch nach "neu" und eventuell verbliebenes Bearbeitungsöl entfernt wird. Danach den Stecker aus der Steckdose ziehen und vor Herausnehmen des Zubehörs warten, bis sich der Grill abgekühlt hat.

### **Funktionsweise**

Das Grillgut auf den Rost legen und den Rost auf der gewünschten Stellung einsetzen: die Pos. „1“ ist am weitesten vom Heizelement entfernt, die Pos. „2“ ist die mittlere Stellung und die Pos. „3“ ist die nächste am Heizelement. Den Stecker in die Steckdose stecken und das Heizelement am Schalter einschalten.

Die doppelgrill (7) auf den Grillrost gesetzt : den Doppelgrill öffnen und das Grillgut zwischen die beiden Grillroste legen. Den Grill schließen und ihn auf das Heizelement stellen. Beim Grillen wird der Grill heiß. Zum Drehen und/oder Öffnen des Grills dürfen ausschließlich die Griffe benutzt werden.



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Den Stecker in die Steckdose stecken und das Heizelement mit dem Schalter (Pos. I) einschalten. Während des Gebrauchs ständig prüfen, ob Wasser in der Innenschale ist. Mit 1,5 Litern Wasser kann man etwa 2 Stunden lang grillen. Zum Nachfüllen des Wassers muss man zuerst das Heizelement ausschalten. Es ist besonders darauf zu achten, dass die elektrischen Teile (Schalter, Heizelement, usw.) nicht nass werden. Sollte das passieren, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen. Ihn sorgfältig abtrocknen und prüfen, ob die elektrischen Teile (Schalter, Mikroschalter, usw.) nass geworden sind.

Das Gerät muss während des Betriebs überwacht werden, um sofort bei sicherheitsgefährdenden Vorfällen eingreifen zu können.

Das Gerät nach Gebrauch mit dem Schalter ausschalten. Dann den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

**Bei längerer Nichtbenutzung den Stecker aus der Steckdose ziehen.**

#### **Zusammenbauen des Bodenständers (6), (Mod.F628.EU)**

Das Modell F628.EU verfügt über einen Bodenständer.

Der Bodenständer besteht aus:

- a) 1 U-Bügel mit einer Länge von 44 cm
- b) 1 U-Bügel mit einer Länge von 40 cm
- c) 2 Gelenkbeinepaare
- d) 4 Rutschschutzgummis

Die Rutschschutzgummis an den Enden der Beine anbringen (siehe Abb. 4).

Die beiden U-Bügel ganz einrasten lassen (etwa 5 cm). Zuerst in das eine und dann in das andere Beinpaar, so wie es in gezeigt wird. Die Beine müssen richtig ausgerichtet sein, d.h. eine Verlängerung der U-Bügel darstellen. Zum richtigen Einrasten der U-Bügel wird ein gewisser Kraftaufwand benötigt.

Den Ständer öffnen und den Grill darauf stellen, so dass der gerade Bereich jedes U-Bügels an den Rändern des Hauptgehäuses aufliegt.

In Bezug auf die Sicherheitshinweise, die Gebrauchsvorbereitung und den Gebrauch des Geräts zusammen mit dem Bodenständer gelten die gleichen Anweisungen und Hinweise der vorhergehenden Abschnitte.

#### **PRAKTISCHE RATSCHLÄGE**

- Das Gerät niemals ohne Wasser benutzen. Das Grillgut könnte trocken und hart werden. Das aus dem Grillgut kommende Fett könnte auf dem Heizelement verbrennen. Aus der Schale käme Rauch und ein unangenehmer Geruch (der Rauch des Fetts könnte Panik und Schäden verursachen).
- Das Fleisch gut abtrocknen, bevor es auf den Grill gelegt wird.
- Das Grillgut beim Grillen mehrmals drehen. Dazu den Grill ausschließlich mit Hilfe des Griffs wenden. Möglichst keine Gabel oder anderes spitzes Besteck benutzen.
- Beim Grillen kann das Fleisch nach Belieben leicht mit einer Sauce aus Öl, Zitronensaft und Gewürzen bestrichen werden.
- Erst ganz zuletzt salzen und pfeffern.
- Den Grill nach Gebrauch sorgfältig säubern und ihn an einem trockenen Ort aufbewahren.

**Die unten aufgeführte Tabelle** enthält einige nützliche Ratschläge zum Grillen von Lebensmitteln. Die angegebenen Grillzeiten sind nicht bindend.

#### **GRILLEN**

| Fleischart | Dicke | blutig | medium | durchgebraten |
|------------|-------|--------|--------|---------------|
|------------|-------|--------|--------|---------------|





Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



|                      |      |    |                       |                       |
|----------------------|------|----|-----------------------|-----------------------|
| <b>Rind</b>          |      |    |                       |                       |
| Beefsteak            | 3 cm | 5' | 8'                    | 12'                   |
| Kotelett             | 4 cm | 9' | 12'                   | 18'                   |
| Hüftsteak            | 4 cm | 8' | 12'                   | 18'                   |
| Fleischspieße        | -    | 8' | 10'                   | 12'                   |
| Hamburger            | 3 cm | 8' | 10'                   | 12'                   |
| <b>Kalb</b>          |      |    |                       |                       |
| Schnitzel            | 1 cm | -  | 5'                    | 8'                    |
| Kotelett             | 2 cm | -  | 10'                   | 15'                   |
| Fleischspieße        | -    | -  | 12'                   | 15'                   |
| Große Fleischstücke  | -    | -  | 18' pro 300 g Gewicht | -                     |
| <b>Schwein</b>       |      |    |                       |                       |
| Schnitzel            | 2 cm | -  | -                     | 12'                   |
| Kotelett             | 2 cm | -  | -                     | 12'                   |
| Große Fleischstücke  | -    | -  | -                     | 18' pro 300 g Gewicht |
| Fleischspieße        | -    | -  | 10'                   | 13'                   |
| <b>Lamm</b>          |      |    |                       |                       |
| Kotelett             | 1cm  | 4' | 5'                    | 8'                    |
| Lammkeulenspieße     | -    | -  | 8'                    | 10'                   |
| Rücken               | -    | -  | 30' pro kg            | -                     |
|                      | -    | -  | 30' pro kg            | -                     |
| <b>Geflügel</b>      |      |    |                       |                       |
| Ganzes, geöffnetes   | -    | -  | 40'                   | -                     |
| Huhn                 | -    | -  | 40'                   | -                     |
| Hühnerteile          | -    | -  | 30'                   | -                     |
| Taube                | -    | -  | 50'                   | -                     |
| Ente                 | -    | -  | -                     | -                     |
| <b>Fisch</b>         |      |    |                       |                       |
| Ganzer Fisch         | 4 cm | -  | 18'                   | -                     |
| Kleine, ganze Fische | 2 cm | -  | 8'                    | -                     |
| Fischfilets          | -    | -  | 6'                    | -                     |
| Tranchen             | 2 cm | -  | 8'                    | -                     |

#### SÄUBERUNG UND WARTUNG

**Achtung:** Vor Säubern des Geräts muss es ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Dann warten, bis es sich abgekühlt hat. Das Gerät und sein Zubehör (Gehäuse, Schale, Grills) müssen sorgfältig und regelmäßig gesäubert werden. Dadurch wird beim Grillen das Entstehen von Rauch und schlechtem Geruch vermieden.

- Zum Säubern des Gehäuses und der Schale einen weichen und feuchten Schwamm benutzen, mit einem normalen Geschirrspülmittel und mit Wasser abwischen. Scheuermittel können die Oberfläche auf nicht wieder gutzumachende Weise verkratzen. Die Aluschale kann in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Das Heizelement darf ausschließlich mit einem weichen, angefeuchteten Tuch und/oder mit normalem Reinigungsmittel gesäubert werden. Das Heizelement darf nicht in der Spülmaschine oder mit einem Wasserstrahl gewaschen werden. Wenn die elektrischen Teile



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



(einschl. das Netzkabel und der Stecker) nass werden, müssen sie vor Gebrauch sorgfältig und vollständig abgetrocknet werden.

- Zum Säubern der Grillfläche eine Bürste mit Kunststoffborsten, lauwarmes Wasser und ein normales Geschirrspülmittel benutzen. Dann mit viel Wasser abspülen und sorgfältig abtrocknen. Die Grillfläche kann in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Bei Nichtbenutzung des Geräts muss es an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.
- Wenn das Gerät nicht mehr verwendet wird, muss es unbrauchbar gemacht werden. Dazu das Netzkabel abschneiden (kontrollieren Sie vorher, ob der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde) und alle Teile entfernen, die für spielende Kinder gefährlich werden können, wie zum Beispiel das Heizelement.

**Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 2011/65/EG.**

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll, die von den öffentlichen Verwaltungen zur Verfügung gestellt wird, oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die bei einer nicht vorschriftsmäßigen Entsorgung verursacht werden. Außerdem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Werkstoffe, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Als Hinweis für die vom Hausmüll getrennte Entsorgungspflicht von Haushaltsgeräten wurde am Gerät das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne angebracht. Bei nicht vorschriftsmäßiger Entsorgung des Geräts durch den Verwender wird die gesetzlich vorgeschriebene Ordnungsstrafe verhängt.



Ce symbole vous invite à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et si besoin d'informer d'autres personnes.

**CONSERVER CETTE NOTICE POUR DES UTILISATIONS ULTÉRIEURES.**



Ce symbole vous encourage à faire attention et à lire les avertissements spéciaux du manuel d'instruction.

Si, en lisant ce manuel d'utilisation, certaines parties étaient difficiles à comprendre ou si vous aviez des doutes, contacter la société à l'adresse indiquée à la dernière page avant



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



d'utiliser le produit.

## AVVERTISSEMENTS GENERAUX

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, pour la cuisson des aliments et de la manière décrite dans ce manuel. Il peut être utilisé dans des environnements clos ou semi-clos (balcon / terrasse / loggia, ...), à la seule condition que l'appareil ne soit pas exposé aux agents atmosphériques (soleil, pluie, humidité, vent, etc...). L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur

Toute autre utilisation est considérée comme impropre et dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable pour tout dommage causé par une utilisation non conforme, erronée et irresponsable et / ou par des réparations effectuées par du personnel non qualifié.

Des appareils destinés à l'usage domestique sont des appareils pour des fonctions domestiques typiques, utilisés dans un environnement domestique et qui peuvent être utilisés pour des fonctions domestiques typiques même par des personnes non-expertes:

- dans des magasins, des bureaux et d'autres lieux de travail similaires ;
  - dans des fermes ou similaire ;
  - par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements de travail de type résidences ;
  - dans des bed and breakfast.
- En cours d'utilisation, le gril chauffe : il ne faut donc que toucher : la poignée, les boutons et l'interrupteur. Eviter le contact avec les parties métalliques et avec la double grille de cuisson.
  - Ne pas déplacer ou soulever l'appareil pendant qu'il fonctionne.
  - Ne poser que la grilles de cuisson sur la résistance. Sur la résistance et/ou sur la double grilles de cuisson, ne pas mettre de casserole, de moule à gâteau, de feuille en aluminium, etc.... parce qu'ils empêchent la chaleur de se dissiper et ils endommagent l'appareil de manière irréversible.
  - Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et au-dessus et personnes à mobilité réduite, les pyhsical capacités sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et des connaissances si elles ont été formées et encadrées ou d'une instruction concernant l'utilisation de l'appareil dans un coffre-fort et Waye comprendre le risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien utilisateur ne doit pas être faite par les enfants, sauf qu'ils sont plus âgés de 8 et supervisé. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
  - Attention : lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours respecter les mesures de sécurité de base pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures.
  - Si l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le.
  - Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ni sur l'appareil lui-même pour retirer la prise.
  - Ne pas tirer sur le cordon pour déplacer l'appareil.
  - Toujours débrancher l'appareil avant de le monter, démonter et avant de le nettoyer.
  - Si le cordon d'alimentation est endommagé, ce dernier doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance mais de toute façon par une personne qualifiée afin de courir aucun risque.
  - Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
  - Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (soleil, pluie etc..).
  - Mettre seulement de l'eau et aucun autre liquide ou solide.
  - Ne pas mettre d'eau au-delà du niveau maximum indiqué à l'intérieur du réservoir (1,5L).
  - Ne pas utiliser l'appareil comme source de chaleur.



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Afin de se protéger du risque d'électrocution, ne pas immerger la prise, le cordon électrique ou l'appareil dans l'eau et dans aucun autre liquide.
- Attention : pour la cuisson ne pas utiliser d'essence ou d'autre carburant. Pas de carbone ni de bois non plus.
- Attention : pour éviter la surchauffe, ne pas couvrir l'appareil.
- Attention : les températures des surfaces accessibles peuvent être élevées quand l'appareil est en train de fonctionner.

#### INSTALLATION

- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil soit complet. En cas de doute, ne pas l'utiliser et contacter un technicien qualifié. Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, pointes métalliques, etc. ...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants ou de personnes irresponsables et comme ce sont des sources possibles de danger, on doit s'en débarrasser conformément à la réglementation en vigueur.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données sur la plaque d'immatriculation de l'appareil (tension, etc...) correspondent aux données de votre réseau de distribution électrique. Cet appareil doit être branché à une prise de courant avec un dispositif efficace pour le branchement à la terre (le fabricant décline toute responsabilité découlant du non-respect de cette règle). Vérifier que sur la ligne électrique ne soit pas connectés d'autres appareils à forte absorption afin d'éviter des surcharges et des risques d'incendie. En général, il n'est pas conseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et / ou des rallonges. Si leur utilisation s'avérait nécessaire, elles devraient être conformes aux normes de sécurité en vigueur et le courant (ampères) ne doit pas être inférieur au courant maximal autorisé par l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité si ces consignes de sécurité n'étaient pas respectées.
- L'appareil ne doit pas être mis juste sous une prise de courant.  
La prise de courant doit être facilement accessible afin de pouvoir débrancher facilement la prise en cas d'urgence.
- Avant chaque utilisation, vérifier que l'appareil soit en bon état, que le cordon électrique ne soit pas endommagé : en cas de doute, s'adresser à des techniciens qualifiés.
- S'assurer que le cordon électrique soit bien positionner et qu'il ne soit pas en contact avec des parties chaudes ou des bords coupants, ou enroulé autour de l'appareil et qu'il ne passe pas sous le gril, qu'il ne soit pas enroulé sur lui-même ni tordu afin d'éviter une chute de l'appareil.
- Placer l'appareil :
  - Loin d'autres sources de chaleur (par exemple d'autres fours, cuisinière à gaz, etc.), de matière inflammable (tapisserie, etc.), matière explosive (bombes en spray) et de matières qui peuvent se déformer sous la chaleur ; vérifier aussi qu'il y ait au moins 50 cm d'espace libre autour de l'appareil.
  - Sur un plan de support horizontal, bien stable et résistant à la chaleur, dont la surface n'est pas délicate (par exemple des meubles laqués, des nappes etc.), dans une position qui l'empêchera de prendre des coups et à une distance raisonnable du bord du meuble pour éviter les chutes.
  - Loin des récipients contenant des liquides, tels que des éviers etc. S'il était accidentellement mouillé ou mis dans un liquide, le débrancher immédiatement, le laisser refroidir, bien le sécher, et s'assurer que les pièces électriques ne sont pas mouillés. En cas de doute, consulter un professionnel qualifié.
- L'utilisateur ne doit pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché
- Si l'appareil était poussiéreux avant d'être utilisé, il serait indispensable de le nettoyer: voir le paragraphe "Nettoyage et Entretien".
- Cet appareil n'est pas fait pour être utiliser avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé, afin d'éviter tout risque d'incendie dans le cas où l'appareil serait couvert ou mal positionné.



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- En cas de panne ou de dysfonctionnement, éteindre l'appareil et le faire contrôler par un professionnel qualifié ; les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses et annulent la garantie.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### Attention :

- Débrancher toujours la prise avant toute opération de montage, de préparation pour être utilisée, de démontage et de nettoyage de l'appareil.
- le grill ne doit être utilisé qu'avec un récipient interne qui doit être bien mis lui aussi et rempli d'eau.

Mettre en place le récipient interne en aluminium (2) dans le corps principal (1) et de sorte que la tige de la résistance s'insère dans les boutonnières latérales. Verser 1,5 litre d'eau, mettre l'élément chauffant (vérifier au préalable que l'interrupteur soit en position éteint "0"), (4) et au-dessus placer la grille de cuisson (3).

Brancher la prise, allumer la résistance en appuyant sur l'interrupteur (pos. I): le témoin lumineux indique que l'appareil fonctionne.

Attention ! Si l'élément chauffant (5) n'est pas bien inséré à sa place, la résistance ne s'allume pas : le "click" du petit interrupteur interne de sécurité indique la bonne mise en place.

### 1° Allumage

Faire fonctionner le grill "à vide" pendant 15 min. pour supprimer "l'odeur de neuf" et des huiles résiduelles de travail. Une fois le cycle terminé, débrancher la prise et attendre que l'appareil soit froid avant de retirer les accessoires.

### Fonctionnement

Disposez les aliments sur la grille de cuisson et mettez-la dans l'emplacement qui lui est réservé, dans la position la plus appropriée pour faire cuire: la pos."1" est la plus distante de la résistance électrique, la pos."2" est la moyenne, la pos."3" est la plus proche de la résistance électrique.

Le grill double (7) place au-dessus de la grille de cuisson ; ouvrir la double grille de cuisson et mettre la nourriture entre les deux grilles, la fermer et la mettre sur la résistance. Pendant la cuisson, la grille est donc chaude et pour la tourner et / ou l'ouvrir, utiliser uniquement les poignées.

Insérez la fiche dans la prise, allumer la résistance en appuyant sur l'interrupteur (pos. I).

Pendant l'utilisation, vérifier constamment que l'eau est toujours présente dans le réservoir interne : 1,5 litres d'eau permettent une autonomie d'environ 2 heures de fonctionnement. S'il faut relubrifier, ajouter l'huile après avoir éteint la résistance électrique en faisant très attention à ne pas mouiller les parties électriques (interrupteur, résistance, etc.) : Si elles étaient mouillées, retirer la fiche de la prise, bien sécher et s'assurer que les composants électriques (interrupteur, petit interrupteur, etc..) ne soient pas humides puis rallumer l'appareil.

Pendant le fonctionnement, l'appareil doit être surveillé pour qu'on puisse intervenir si des actions risquaient d'entraver la sécurité.

Après l'avoir utilisé, éteindre l'appareil en utilisant l'interrupteur puis retirez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.

**Pendant de longues périodes d'inactivité, retirer la fiche de la prise.**

### Assemblage du pied de support, (6) (mod.F628.EU)

Le modèle F628.EU est équipé d'un pied de support.

Le support est composé de :

- |                                      |                             |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| a) n°1 cavalier long 44 cm.          | b) n°1 cavalier long 40 cm. |
| c) n°2 couples de jambes articulées. | d) n°4 Caoutchoucs          |

Appliquer les caoutchoucs aux extrémités des jambes, (voir fig.4).

Enfoncer à fond (environ 5 cm) les deux cavaliers d'abord dans l'un puis dans l'autre couple de jambes. Les jambes doivent correctement être orientées, et donc être dans le prolongement des cavaliers. Il faut forcer, ça doit bien être enfoncé et c'est pour cela qu'il faut appuyer avec force.



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Ouvrir le support et placer le gril de sorte que la partie linéaire de chaque cavalier se mette à l'intérieur des bords du corps principal,

Pour les avertissements, les modalités d'installation et d'utilisation de l'appareil et de son support, les indications et avertissements des paragraphes précédents valent.

#### CONSEILS PRATIQUES

- Ne jamais utiliser l'appareil sans eau. La nourriture sécherait et durcirait, le gras provenant des aliments pourrait brûler sur la résistance et de la fumée sortirait du récipient en dégageant une odeur désagréable. (La fumée vient du gras des aliments et cela pourrait engendrer des dégâts et de la panique.)
- Bien sécher la viande avant de la déposer sur la grille de cuisson.
- Retourner plusieurs fois les aliments pendant la cuisson, tourner la grille en utilisant l'unique poignée, éviter d'utiliser une fourchette ou d'autres objets tranchants.
- Pendant la cuisson, vous pouvez saupoudrer légèrement la viande avec une sauce à base d'huile, de jus de citron et d'herbes aromatiques selon votre goût.
- Le sel et le poivre doivent être ajoutés au dernier moment.
- Bien nettoyer la grille après l'avoir utilisée et remettre l'appareil dans un endroit sec.

Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez quelques conseils utiles pour cuisiner les aliments, au sujet des temps de préparation indiqués, ils ne sont fournis qu'à titre indicatif.

#### CUISSON AU GRIL

| Type de viande | Epaisseur | saignant | À point | Bien cuit |
|----------------|-----------|----------|---------|-----------|
|----------------|-----------|----------|---------|-----------|



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



|                    |      |    |                              |                              |
|--------------------|------|----|------------------------------|------------------------------|
| <b>Bœuf</b>        |      |    |                              |                              |
| steak              | cm.3 | 5' | 8'                           | 12'                          |
| côte               | cm.4 | 9' | 12'                          | 18'                          |
| aloyau             | cm.4 | 8' | 12'                          | 18'                          |
| brochettes         | -    | 8' | 10'                          | 12'                          |
| saucisses          | cm.3 | 8' | 10'                          | 12'                          |
| <b>Veau</b>        |      |    |                              |                              |
| escalope           | cm.1 | -  | 5'                           | 8'                           |
| côte               | cm.2 | -  | 10'                          | 15'                          |
| brochettes         | -    | -  | 12'                          | 15'                          |
| gros morceaux      | -    | -  | 18' pour un poids de 300 gr. | -                            |
| <b>Porc</b>        |      |    |                              |                              |
| steak              | cm.2 | -  | -                            | 12'                          |
| côte               | cm.2 | -  | -                            | 12'                          |
| gros morceaux      | -    | -  | -                            | 18' pour un poids de 300 gr. |
| brochettes         | -    | -  | 10'                          | 13'                          |
| <b>Agneau</b>      |      |    |                              |                              |
| côte               | cm.1 | 4' | 5'                           | 8'                           |
| brochettes gigot   | -    | -  | 8'                           | 10'                          |
| selle              | -    | -  | 30' par Kg.                  | -                            |
|                    | -    | -  | 30' par Kg.                  | -                            |
| <b>Volaille</b>    |      |    |                              |                              |
| Poulet entier vidé | -    | -  | 40'                          | -                            |
| Poulet en morceaux | -    | -  | 40'                          | -                            |
| pigeon             | -    | -  | 30'                          | -                            |
| canard             | -    | -  | 50'                          | -                            |
| <b>Poissons</b>    |      |    |                              |                              |
| entiers            | cm.4 | -  | 18'                          | -                            |
| petits entiers     | cm.2 | -  | 8'                           | -                            |
| filets             | -    | -  | 6'                           | -                            |
| tranches           | cm.2 | -  | 8'                           | -                            |

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Attention :** avant de nettoyer l'appareil, l'éteindre, débrancher la prise et attendre qu'il refroidisse. L'appareil et ses accessoires (corps, récipient, grilles) ont besoin d'un bon et fréquent nettoyage, ceci évite ainsi l'apparition de fumées et d'odeurs désagréables pendant la cuisson.

- Pour nettoyer le corps et le récipient, utiliser une petite éponge souple et humidifiée avec un produit vaisselle classique et rincer à l'eau. Tout abrasif rayerait irrémédiablement la surface. Le récipient en aluminium peut passer au lave-vaisselle.
- L'élément chauffant ne peut être nettoyé qu'avec un chiffon doux et légèrement humidifié avec de l'eau et / ou avec un détergent classique. Il ne peut pas être mis dans le lave-vaisselle et il ne faut pas le mettre sous le jet d'eau non plus : si les parties électriques (y compris le



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



cordon et la fiche) étaient mouillés, bien sécher et il doit être complètement sec avant d'être réutilisé.

- Pour le nettoyage de la grille de cuisson, utiliser une brosse à poils en plastique, de l'eau tiède et un produit vaisselle classique, puis rincer abondamment à l'eau et bien sécher. La grille de cuisson passe au lave vaisselle.
- Quand on utilise pas l'appareil, le remettre dans un endroit sec.
- Si on décide de ne plus utiliser l'appareil, on doit le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation (on vérifie d'abord qu'on a retiré la fiche de la prise), et on doit rendre inoffensives les parties qui seraient dangereuses si elles étaient utilisées par des enfants pour jouer, telles que la résistance électrique par exemple.

**Avertissements pour l'élimination correcte du produit, d'après la directive européenne 2011/65/UE.**

A la fin de vie de l'appareil, il ne faut pas le jeter avec les ordures ménagères.

Il peut être remis à un des centres de collecte spéciale des déchets, prévu par les collectivités locales ou auprès des revendeurs qui proposent ce service.

Jeter un appareil électroménager à part permet d'éviter des conséquences négatives pour l'environnement et pour la santé qui seraient liées à une élimination inappropriée et cela permet de récupérer les matériaux qui le composent afin de faire des économies significatives d'énergie et de ressources. Pour rappeler la nécessité de jeter les appareils électroménagers séparément, le sigle d'un conteneur poubelle mobile barré est présent sur le produit. L'élimination illégale du produit par l'utilisateur impliquerait l'application de sanctions administratives prévues par la loi en vigueur.



Mediante este símbolo se invita a leer atentamente estas instrucciones antes del uso del aparato y de ser necesario informar a terceros.





Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### **GUARDE ESTE FOLLETO PARA CONSULTAS FUTURAS.**

Mediante este símbolo se invita a prestar atención y a leer los avisos específicos indicados en el folleto de instrucciones.

Si en la lectura de este folleto de instrucciones de uso algunas partes resultasen difíciles de comprender o si surgieran dudas, contacte con la empresa antes de utilizar el producto a la dirección indicada en la última página.

#### **ADVERTENCIAS GENERALES**

- Este aparato deberá destinarse únicamente al uso doméstico, para la cocción de alimentos, según los modos indicados en este manual. Puede utilizarse en ambientes cerrados, o en ambientes semicerrados (balcón/veranda/galería,...), sólo a condición de que el aparato no esté expuesto a agentes atmosféricos (sol, lluvia, humedad, viento etc.). El aparato no debe ser utilizado al aire libre.  
Cualquier otro uso debe considerarse impropio y peligroso. El fabricante no podrá ser considerado responsable por posibles daños causados por un uso impropio, erróneo e irresponsable y/o por reparaciones efectuadas por personal no cualificado.  
Ejemplos de aparatos para uso en un entorno doméstico son aparatos utilizados para funciones domésticas típicas incluso por personas no expertas:
  - en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares;
  - en empresas agrícolas o similares;
  - por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - en entornos de tipo bed and breakfast.
- Durante el uso el asador se calienta: por consiguiente toque sólo: empuñaduras, botones e interruptor. Evite el contacto con las partes metálicas y con la parrilla doble de cocción.
- No traslade o eleve el aparato durante el funcionamiento.
- Apoye sobre la resistencia exclusivamente la parrilla de cocción. Sobre la resistencia y/o sobre la parrilla de cocción no apoye ninguna olla, fuente, papel de aluminio, etc...., porque impiden la disipación del calor y dañan el aparato de modo irreparable.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, así como sin experiencia o sin el conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y estén enterados de los riesgos existentes. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión. Tener el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años cuando el aparato se encuentre encendido o en fase de enfriamiento.
- Atención: cuando se utilizan aparatos eléctricos, es necesario respetar siempre las precauciones de seguridad básicas para evitar los riesgos de incendio, de descargas eléctricas y de lesiones físicas.
- Si el aparato no está funcionando quite el enchufe de la toma de corriente.
- No tire el cable eléctrico o el aparato para quitar el enchufe de la toma de corriente.
- No tire el cable para trasladar el aparato.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente antes de ensamblar, desmontar y limpiar el aparato.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o de todos modos por una persona con cargo similar, para prevenir cualquier riesgo.
- No toque el aparato con manos o pies mojados.



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.).
- Introduzca sólo agua y ningún otro líquido o sólido.
- No introduzca agua por encima del nivel máximo indicado en el interior de la bandeja (1,5 l.).
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- Con el fin de evitar todo riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el enchufe, el cable eléctrico ni el aparato en el agua o en ningún otro líquido.
- Atención: para la cocción no utilice gasolina u otros combustibles líquidos, ni carbón o madera.
- Atención: para evitar el sobrecalentamiento no cubra el aparato.
- Atención: la temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

### INSTALACIÓN

- Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato; en caso de dudas no lo utilice y contacte con personal técnico cualificado. Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, grapas, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños o personas irresponsables ya que representan fuentes potenciales de peligro, elimínelos de conformidad con las normas vigentes
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos de la placa (tensión, etc.) correspondan a los de su red de distribución eléctrica. Este aparato debe conectarse a una toma de corriente dotada de un dispositivo eficaz para la puesta a tierra (el fabricante no asume ninguna responsabilidad que derive del incumplimiento de esta norma). Controle que en la línea eléctrica no estén conectados otros aparatos de elevada absorción, para evitar sobrecargas y riesgos de incendio. En general se aconseja no utilizar adaptadores, tomas múltiples y/o cables de prolongación; si su uso es imprescindible, deben cumplir con las normas de seguridad vigentes y su capacidad de corriente (amperios) no debe ser inferior a la máxima del aparato. La empresa constructora no asume ninguna responsabilidad en caso de incumplimiento de esta norma para la prevención de accidentes.
- El aparato no puede colocarse inmediatamente debajo de una toma de corriente. La toma de corriente debe ser accesible fácilmente para poder desconectar el enchufe con facilidad en caso de emergencia.
- Antes de cada uso controle que el aparato esté en buen estado, que el cable eléctrico no esté dañado: en caso de dudas contacte con personal técnico cualificado.
- Asegúrese de que el cable eléctrico esté colocado correctamente y que no esté en contacto con partes calientes o aristas cortantes ni enrollado alrededor del aparato y que no pase por debajo del asador, no esté retorcido sobre sí mismo y no se enganche para evitar una caída del aparato.
- Coloque el aparato:
  - lejos de otras fuentes de calor (por ej. otros hornos, hornillo de gas etc.), de materiales inflamables (tapicerías etc.), material explosivo (aerosoles) y de materiales que puedan deformarse con el calor, verifique que el espacio libre alrededor del aparato sea por lo menos de 50 cm.
  - sobre una superficie de apoyo horizontal, bien estable y resistente al calor, que no sea delicada (por ejemplo muebles pintados, manteles, etc.), en una posición en la que no pueda recibir golpes y a una distancia adecuada del borde del mueble para evitar caídas.
  - lejos de contenedores de líquidos (por ejemplo fregaderos etc.). En caso de que desapercibidamente se mojara o se sumergiera en un líquido, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente, déjelo enfriar, séquelo con cuidado y controle que las partes eléctricas no se hayan mojado; si tiene alguna duda contacte con personal técnico cualificado.
- El usuario no debe dejar el aparato sin supervisión cuando está conectado a la alimentación
- Si el aparato estuviese polvoriento, antes del uso será necesario lavarlo: véase el apartado "Limpieza y Mantenimiento".



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Este aparato no ha sido diseñado para funcionar por medio de un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado, para evitar el riesgo de incendio en caso de que el aparato esté cubierto o posicionado en modo incorrecto.
- En caso de avería o mal funcionamiento apague el aparato y encargue a personal técnico cualificado para que lo controle; las reparaciones realizadas por personal no cualificado pueden ser peligrosas e invalidan la garantía.

## INSTRUCCIONES DE USO

### Atención:

- quite siempre el enchufe de la toma de corriente, antes de cada operación de ensamblaje, preparación para el uso, desmontaje y limpieza del aparato.
- el asador debe utilizarse sólo dotado de bandeja interna que además debe ser introducida correctamente y tener agua en su interior.

Coloque la bandeja interna de aluminio (2) en el cuerpo principal (1) y de manera que la barra de la resistencia se introduzca en las ranuras laterales correspondientes. Vierta 1,5 litros de agua, introduzca el elemento de calentamiento (verifique antes que el interruptor esté en posición de apagado "0") y encima coloque la parrilla de cocción (3).

Introduzca el enchufe en la toma, encienda la resistencia mediante el interruptor (pos. I), (4): El indicador luminoso señala que el aparato está funcionando.

Atención: si el elemento de calentamiento (5) no está introducido correctamente en su alojamiento, la resistencia no se enciende: el "clic" del micro interruptor interno de seguridad indica que la introducción se ha efectuado correctamente.

### 1° Encendido

Haga funcionar el asador "en vacío" durante 15 min., para eliminar "el olor de nuevo" y posibles aceites residuales de elaboración. Una vez concluido el ciclo, desconecte el enchufe de la toma de corriente y espere que se enfríe, antes de extraer los accesorios.

### Funcionamiento

Prepare la comida en la parrilla y colóquela en su sede y en la posición más adecuada para cocinar: la posición "1" es el más alejado del elemento de calefacción, "2" está en el centro y "3" es el más cercano.

La doble parrilla (7) se coloca sobre la rejilla de cocción: abra la parrilla doble de cocción e introduzca los alimentos entre las dos parrillas, ciérrela, y colóquela sobre la resistencia. Durante la cocción la parrilla se calienta por consiguiente para girarla y/o abrirla utilice únicamente las empuñaduras.

Introduzca el enchufe en la toma, encienda la resistencia mediante el interruptor (pos. I).

Durante el uso verifique constantemente que haya siempre agua en la bandeja interna: 1,5 litros de agua permiten una autonomía de aproximadamente 2 horas de funcionamiento. En caso de reabastecimientos añada el agua después de haber apagado la resistencia eléctrica, teniendo especial cuidado de no mojar las partes eléctricas (interruptor, resistencia, etc.): si sucediese, quite el enchufe de la toma de corriente, seque con cuidado y asegúrese de que los componentes eléctricos (interruptor, micro-interruptor, etc.) no se hayan mojado, luego vuelva a encender el aparato.

Durante el funcionamiento, el aparato debe vigilarse para intervenir en caso de que ocurran acciones que comprometan la seguridad.

Una vez terminado el uso, apague el aparato mediante el interruptor, luego quite el enchufe de la toma de corriente y deje enfriar el aparato.

**En caso de periodos prolongados de inactividad, quite el enchufe de la toma de corriente.**



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### **CONSEJOS PRÁCTICOS**

- No utilice nunca el aparato sin agua. La comida podría ponerse seca y dura, la grasa procedente de los alimentos podría quemarse sobre la resistencia y luego humo y un olor desagradable emanarían de la bandeja. (El humo procedente de la grasa de los alimentos podría causar pánico y daños.)
- Seque perfectamente la carne antes de colocarla en la parrilla de cocción.
- Voltee varias veces los alimentos en cocción, gire la parrilla utilizando sólo la empuñadura, no utilice el tenedor u otros utensilios puntiagudos.
- Durante la cocción puede esparcir delicadamente la carne con salsa hecha de aceite, zumo de limón y sustancias aromáticas a gusto.
- Sal y pimienta deben añadirse al final.
- Limpie minuciosamente la parrilla después del uso y coloque el aparato en un lugar seco.



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



En la tabla indicada a continuación encontrará algunos consejos útiles para cocinar los alimentos, en relación a los tiempos de funcionamiento se señala que son indicativos.

### COCCIÓN A LA PARRILLA

| Tipo de carne             | Espesor | poco<br>hecho | medio                       | bien asado                  |
|---------------------------|---------|---------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Buey</b>               |         |               |                             |                             |
| Bistec                    | cm.3    | 5'            | 8'                          | 12'                         |
| chuleta                   | cm.4    | 9'            | 12'                         | 18'                         |
| solomillo                 | cm.4    | 8'            | 12'                         | 18'                         |
| pinchos                   | -       | 8'            | 10'                         | 12'                         |
| carne tipo<br>hamburguesa | cm.3    | 8'            | 10'                         | 12'                         |
| <b>Ternera</b>            |         |               |                             |                             |
| escalopines               | cm.1    | -             | 5'                          | 8'                          |
| chuleta                   | cm.2    | -             | 10'                         | 15'                         |
| pinchos                   | -       | -             | 12'                         | 15'                         |
| trozos grandes            | -       | -             | 18' cada 300<br>gr. de peso | -                           |
| <b>Cerdo</b>              |         |               |                             |                             |
| Bistec                    | cm.2    | -             | -                           | 12'                         |
| chuleta                   | cm.2    | -             | -                           | 12'                         |
| trozos grandes            | -       | -             | -                           | 18' cada 300<br>gr. de peso |
| pinchos                   | -       | -             | 10'                         | 13'                         |
| <b>Cordero</b>            |         |               |                             |                             |
| chuleta                   | cm.1    | 4'            | 5'                          | 8'                          |
| pinchos de pernil         | -       | -             | 8'                          | 10'                         |
| filete de agujas          | -       | -             | 30' cada Kg.                | -                           |
|                           | -       | -             | 30' cada Kg.                | -                           |
| <b>Aves de corral</b>     |         |               |                             |                             |
| pollo entero abierto      | -       | -             | 40'                         | -                           |
| pollo en trozos           | -       | -             | 40'                         | -                           |
| paloma                    | -       | -             | 30'                         | -                           |
| Pato                      | -       | -             | 50'                         | -                           |
| <b>Pescado</b>            |         |               |                             |                             |
| enteros                   | cm.4    | -             | 18'                         | -                           |
| enteros pequeños          | cm.2    | -             | 8'                          | -                           |
| filetes                   | -       | -             | 6'                          | -                           |
| rodajas                   | cm.2    | -             | 8'                          | -                           |



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

**Atención:** antes de limpiar el aparato apáguelo, desconecte el enchufe de la toma de corriente y espere que esté frío. El aparato y sus accesorios (cuerpo, bandeja, parrillas) necesitan una limpieza minuciosa y frecuente, esto evita la formación de humo y malos olores durante la cocción.

- Para la limpieza del cuerpo y de la bandeja utilice una esponja suave húmeda con un normal detergente para vajilla, aclare con agua. Posibles elementos abrasivos rayan la superficie de manera irreparable. La bandeja de aluminio puede lavarse en lavavajillas.
- El elemento de calentamiento puede limpiarse únicamente con un paño suave ligeramente humedecido con agua y/o detergente normal. No puede lavarse en lavavajillas ni bajo el chorro de agua: en caso de que las partes eléctricas (incluidos cable y enchufe) se mojen, seque con cuidado y por completo antes del uso.
- Para la limpieza de la parrillas de cocción, utilice un cepillo con cerdas de plástico, agua tibia y un normal detergente para lavavajillas, luego aclare con agua abundante, y seque con cuidado. La parrilla de cocción puede lavarse en lavavajillas.
- Cuando no utilice el aparato, guárdelo en un lugar seco.
- Si decide no utilizar más el aparato, se recomienda desactivarlo cortando el cable de alimentación (antes asegúrese de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente), y convertir en inocuas las piezas que constituyen un peligro si los niños las utilizan como juego, como por ejemplo la resistencia eléctrica.

### **Advertencias para la correcta eliminación del producto de conformidad con la Directiva Europea 2011/65/UE.**

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse con los residuos domésticos.

Puede ser entregado en los correspondientes centros de recolección diferenciada predispuestos por las administraciones municipales, o bien en la sede de los distribuidores que ofrecen este servicio.

Eliminar separadamente un electrodoméstico permite evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y para la salud que derivan de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales que lo componen con la finalidad de conseguir un importante ahorro de energía y recursos. Para destacar la obligación de eliminar separadamente los electrodomésticos, en el producto está marcado el contenedor de desechos móvil tachado. La eliminación incorrecta del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.





Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



|  |   |
|--|---|
| <p>Fig.1</p>  <p>1. Corpo principale<br/>2. Vassoio interno</p>                 | <p>Fig.2</p>  <p>3. Griglia di cottura<br/>4. Interruttore 0/I<br/>5. Elemento riscaldante</p>  |
| <p>Fig.3</p>  <p>6. Supporto da pavimento<br/>7. Griglia doppia di cottura</p> | <p>Fig.4</p>  <p>a) n°1 cavallotto lungo 44 cm<br/>b) n°1 cavallotto lungo 40 cm<br/>c) n°2 coppie di gambe snodabili<br/>d) 4 Gommini</p> |
| <p>1. Body<br/>2. Internal tray<br/>3. Cooking grid<br/>4. Switch 0/I<br/>5. Heating element<br/>6. Floor support<br/>7. Double cooking</p>                      | <p>a) 1 stand 44 cm long.<br/>b) 1 stand 40 cm long.<br/>c) pairs of articulated legs<br/>d) 4 rubber stoppers</p>  |



Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



|   |  |
|---|--|
| 1. Corps principal<br>2. Récipiente interne<br>3. Grille<br>4. Interrupteur<br>5. L'élément chauffant<br>6. Pied de support<br>7. Double grille       | a) n°1 cavalier long 44 cm.<br>b) n°1 cavalier long 40 cm<br>c) n°2 couples de jambes articulées<br>d) n°4 Caoutchoucs |
| 1. Cuerpo principal<br>2. Bandeja interna<br>3. Rejilla<br>4. Interruptor<br>5. Elemento de calimeniento<br>6. Soporte para suelo<br>7. Doble rejilla | a) n°1 cavalier long 44 cm<br>b) n°1 cavalier long 40 cm<br>c) n°2 couples de jambes articulées<br>d) n°4 Caoutchoucs  |



ELETTRODOMESTICI

>> QUALITA' E DESIGN, UNA STORIA ITALIANA

Via G. Amendola, 16/18  
25019 Sirmione (BS) – ITALY  
Tel. 030 9904555 r.a. Fax. 030 9904733  
[www.bimar-spa.it](http://www.bimar-spa.it) e-mail: [info@bimar-spa.it](mailto:info@bimar-spa.it)

F627.EU&F628.EU I.B.\_140915